Manual de Uso y Cuidado
Use & Care Guide
Español / English

Modelos/Models: 790.7802*, 790.7803*

Kenmore®

Estufa de gas con un doble horno

Double Oven Gas Range

* = Color number, número de color

P/N 318205260A (1210)
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Kenmore®

Tabla de materias

Garantía de la Estufa **2**
Registro del Producto **2**
Ubicación de la placa de serie **2**
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD **3-5**
Instrucciones para la puesta a tierra **5**
Petróleo liquido (gas propano) conversión **5**
Características de la estufa **6**
Antes de ajustar de los controles superiores **7**
Ajuste de los controles superiores **8**
Cocinando en la plancha de cocina **9**
Antes de ajustar los controles del horno **10**
Funciones de las Teclas de Control **11**
Ajuste de los Controles del Horno **12-18**
Ajuste de la Temperatura del Horno **18**
Limpieza del Horno **19**
Cuidado y Limpieza General **21-23**
Antes de Solicitar Servicio **24-25**
ACUERDOS DE PROTECCIÓN **26**
Notes **27**
Servicio Sears **28**

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie.

Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.**_____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie.

Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

Impreso en Canada

Instrucciones Importantes de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

⚠ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

⚠ADVERTENCIA Si no se sigue exactamente la información que aparece en este manual, puede provocarse un incendio o una explosión, con lo que resultarían daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

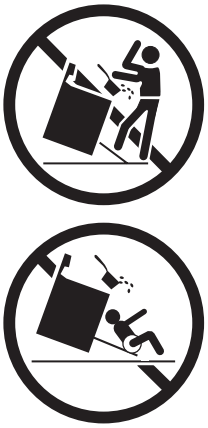
PARA SU SEGURIDAD:

— No almacene o use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables junto a este aparato electrodoméstico ni de cualquier otro.

— QUE HACER SI HUELE GAS:

- **No encienda ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame de inmediato a su proveedor de gas desde la casa de algún vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.**
- **Si usted no puede ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

— Tanto la instalación como el servicio tienen que quedar a cargo de un instalador profesional, un técnico o el proveedor de gas.



⚠ADVERTENCIA

- **Todo el horno de pared puede inclinarse.**
- **Heridas a las personas pueden ocurrir.**
- **Instale la fijación que viene con el horno.**
- **Vea las instrucciones de instalación.**

Para reducir el riesgo de inclinación, el estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para checar si la fijación fue instalado correctamente; inclinar el electrodoméstico hacia delante tomándolo de la parte superior trasera. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa**. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta—Asegúrese que un técnico calificado conecte e instale su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del código nacional de gas ANSI Z223.1, o en Canadá CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, así como la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70, o en Canadá, el CSA Norma C22.1, Canadian Electrical CODE Part 1, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales.** Instale y/o ajuste su aparato de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a esta estufa.
- **Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, en caso de emergencia.**
- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente**. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato. Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado Sears.
- **No modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico extrayendo paneles, cubiertas de cables u otras partes del producto.**
- **No se deben usar las cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.**

⚠ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

⚠ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno y no cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ADVERTENCIA Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o cajones de esta estufa puede provocar lesiones personales graves y puede también dañar la estufa. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ADVERTENCIA No use el horno para almacenamiento.

⚠ATENCION No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre el horno para alcanzarlos podría lastimarse.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando**. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR, NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS.** Los elementos para hornear y asar pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a dichos elementos pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que la vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado**. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con los elementos calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorares.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

ADVERTENCIA **Use un tamaño de caldera adecuada- Gradúe el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.** El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición LITE (Encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie**- Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado**- Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores**- No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízale para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados**- Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Parece al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción**. El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno**. Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno este fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrilla sin su accesorio**. La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio**. La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada**. Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o remplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

Instrucciones Importantes de Seguridad

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio**. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas—**Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden encenderse causando daños y lesiones.
- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del Manual del usuario**. Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrilla y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No limpie las empaquetadoras del horno-** Las empaquetadoras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetadoras.
- **No utilice limpiadores de horno**- Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en horno.

⚠ ATENCION La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

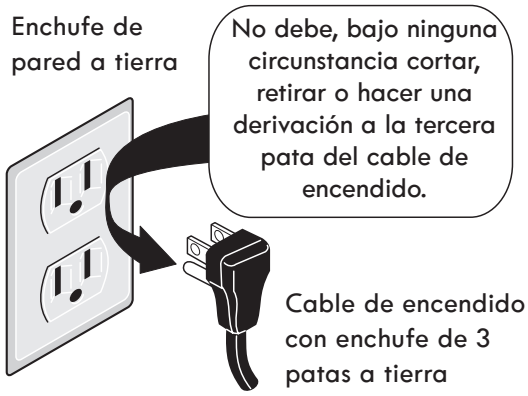
Advertencia de seguridad importante

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA CONSULTACIÓN

Instrucciones para la puesta a tierra

Para su protección, la plancha de cocinar debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.
NO opere la plancha de cocinar con un adaptar de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse únicamente con un enchufe de pared de 2 patas, es la personal responsabilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared a tierra de 3 patas correspondiente instalado por un electricista calificado.
Vea las INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN provistas con la plancha de cocinar para completas instrucciones de instalación y de puesta a tierra.


Enchufe de pared a tierra
No debe, bajo ninguna circunstancia cortar, retirar o hacer una derivación a la tercera pata del cable de encendido.
Cable de encendido con enchufe de 3 patas a tierra

⚠ ADVERTENCIA Este aparato viene equipado con un enchufe a tierra de 3 patas para su protección contra choque eléctrico, y debe de ser conectado directamente en un enchufe de pared a tierra adecuado. **NO** corte o retire la pata del enchufe.

⚠ ADVERTENCIA Evite incendios o choques eléctricos. **NO** use un tapón adaptador de enchufe, un alargue de corriente alterna o retire la pata de puesta a tierra del cordón de suministro eléctrico. Si estas advertencias no son observadas se puede ocurrir graves lesiones, incendio o la muerte.

Petróleo Liquido (Gas Propano) Conversión

Este electrodoméstico puede ser utilizado a Gas Natural O Gas Propano (L.P). El aparato es enviado de fabrica para uso de Gas Natural.

Si usted desea convertir a Gas LP su electrodoméstico, utilice el Kit de Conversión y las instrucciones incluidas en el sobre identificado "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". La conversión debe de ser hecha por distribuidor calificado de servicio de Gas LP siguiendo las instrucciones proveídas.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar graves lesiones personales o la muerte cualquier cambio, o conversión requerido para que este electrodoméstico opere ya sea con Gas LP o Natural debe hacerse por distribuidor calificado de servicio de Gas LP.

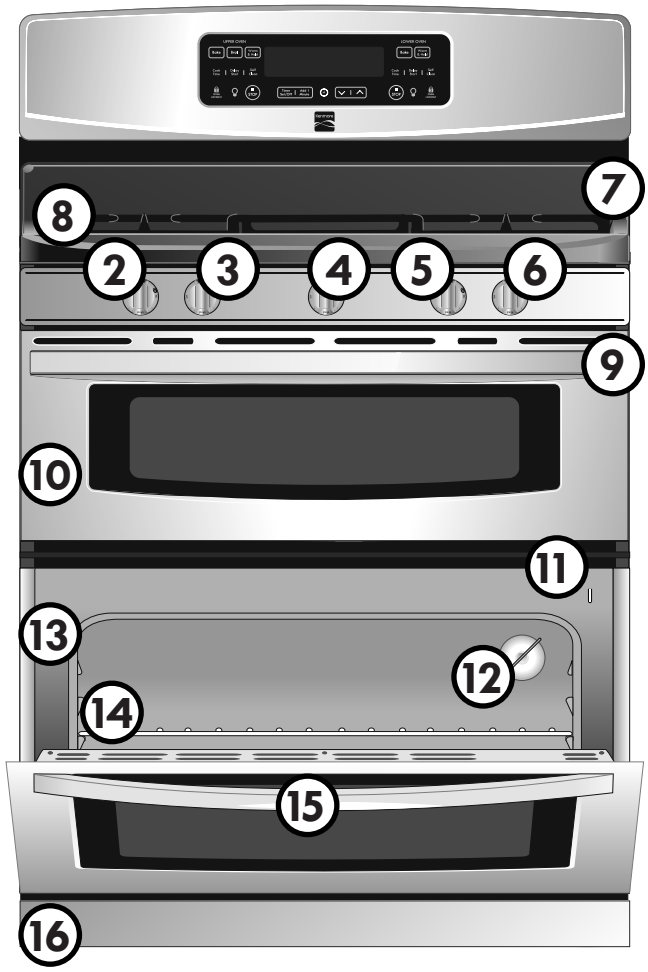
Características de la estufa

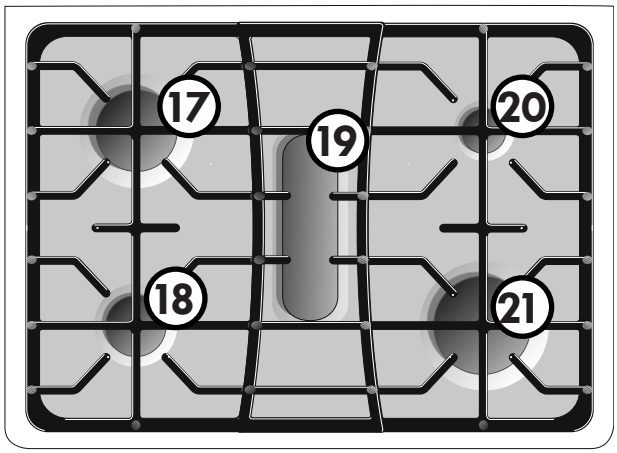
Las características de su estufa incluyen lo siguiente:

1. Control electrónico del horno con temporizador.
2. Control del elemento delantero izquierdo.
3. Control del elemento trasero izquierdo.
4. Control del elemento central
5. Control del elemento delantero derecho.
6. Control del elemento trasero derecho.
7. Cubierta con bordes hacia arriba fácil de limpiar.
8. Rejillas Removible de los Quemadores de Superficie.
9. Manija grande de la puerta del horno de una pieza.
10. Interior del horno con auto-limpieza.
11. Gancho de la puerta del horno inferior.
12. Luz interior del horno.
13. Interior del horno con auto-limpieza.
14. Parrillas ajustables para el horno
15. Manija grande de la puerta del horno de una pieza.
16. Panel decorativo.

17. Quemador de 14,200 BTU Convertible LP.
18. Quemador de 9,500 BTU Convertible LP.
19. Quemador de 10,000 BTU Convertible LP.
20. Quemador de 5,000 BTU Convertible LP.
21. Quemador de 18,200 BTU Convertible LP.

NOTA: Las características de su estufa pueden varia de acuerdo con el tipo y color del modelo.





Antes de ajustar los Controles Superiores

Ubicación de los controles de los quemadores superiores a gas

Su estufa puede estar equipada con quemadores de superficie de diferentes dimensiones. La habilidad de cocinar la comida rápidamente y en grandes cantidades es mayor para los quemadores más grandes.

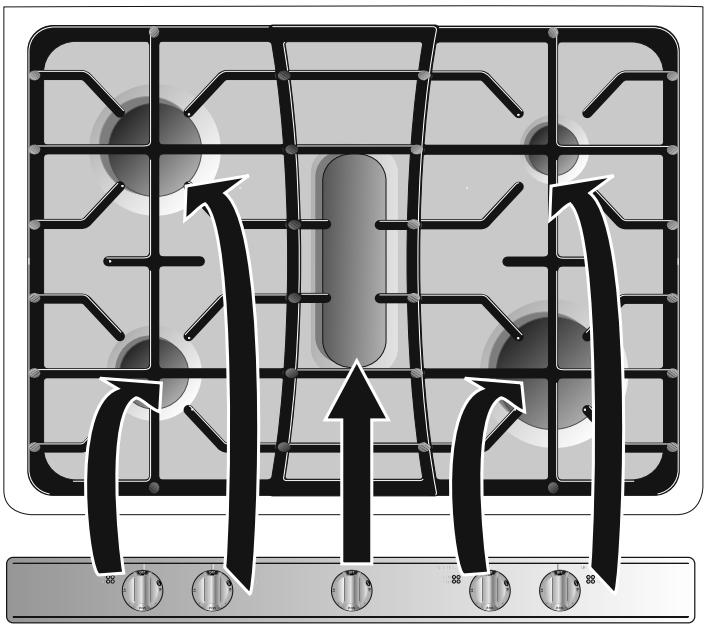
El quemador de **COCCIÓN A FUEGO LENTO** sirve mejor para cocinar alimentos delicados tales como salsas, etc. Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha de la cubierta.

Los quemadores de tamaño **NORMAL** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Estos quemadores se encuentran en las posiciones delantera izquierda de la cubierta.

El quemador de **POTENCIA** sirven mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. Estos quemadores están ubicados en los posiciones delantera derecha y trasera izquierda de la cubierta.

El quemador **OVAL** es convenido mejor batería cuando se usa rectangular o larga formada de cocina. El quemador OVAL es situado en posiciones centrales en el cooktop.

Con respecto a la dimensión del quemador, hay que elegir siempre la más adecuada al tipo de preparación que se va a hacer y a su cantidad. Elegir el quemador y la intensidad de la llama según la dimensión del recipiente. Nunca dejar que la llama supere el borde externo del recipiente.



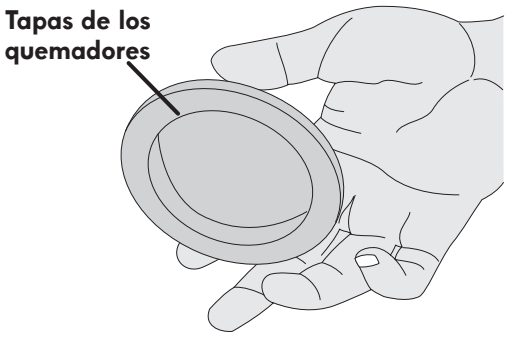
Instalación de las tapas y las rejillas de los quemadores

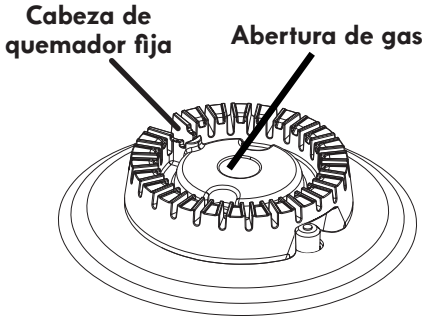
Es muy importante asegurarse de que todas las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén instaladas correctamente y en sus lugares correctos.

1. Retire toda la cinta de empaque del área de la cubierta.
2. Descarte todo el material de empaque (si aplicable).
3. Instalar las tapas de los quemadores a la posición correcto.
4. Desempaque las rejillas de los quemadores y coloqué las sobre la cubierta.

Nota: Los quemadores están fijados a la estufa. No tratar de removerlos.

RECUERDE— NO PERMITA QUE PENETREN DERRAMES DE ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O NINGÚN OTRO MATERIAL EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LA TOBERA DE GAS. Siempre mantenga las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando use los quemadores.





Ajuste los Controles Superiores

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de las llamas.

Encendido Manual

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "**LITE**" **(Encender).** Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

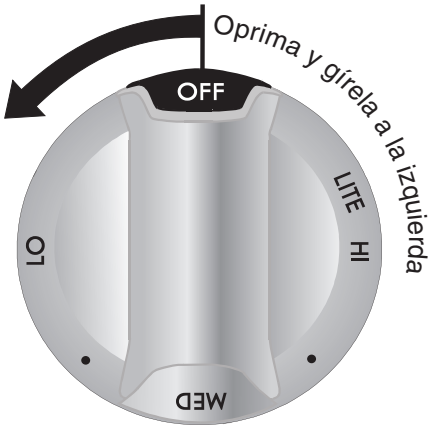


Figura 1

Figura 2

Funcionamiento de los quemadores superiores a gas:

1. Coloque el utensilio sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición "OFF" (Apagado) (vea la Figura 1).
3. Libere la perilla y gírela a la posición "LITE" (Encender). Nota: Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
4. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
5. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela **a la izquierda** hasta obtener el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control en un ajuste en particular. Use las guías y ajuste la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE" (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se deja la perilla en esta posición).

Ajuste del tamaño de la llama adecuada para los quemadores superiores

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción. El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad de alimento que cocine, influirán el ajuste necesario para la cocción.

*Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

***Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.** El color de la llama es clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Figure 2).

Para freír en aceite, use un termómetro y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento ya que el mismo no se dorará ni cocinará adecuadamente.

Cocinando en la plancha de cocina

Use el utensilio correcto

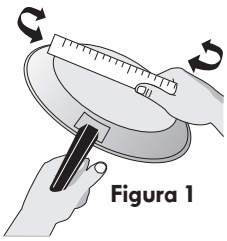


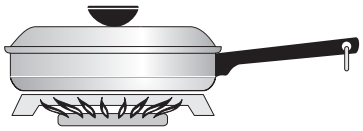
Figura 1

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 2.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Nota: Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

BUENO



- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanzado.
- El tamaño des sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.

POBRE

- Debajo de sartén trocados y alabeados.

- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).

- Peso de la asa no incline al sartén.

- Llama sobre epase la unidad.

Figura 2

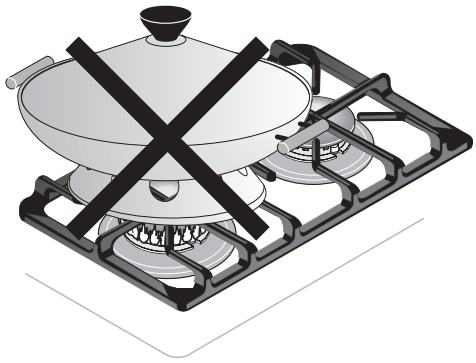
* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendidos más arriba.

Cacerolas y soportes especiales

Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

Soportes metálicos: no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del quemador. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el quemador y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.



Antes de Ajustar los Controles del Horno

Ubicación del Respiradero del Horno Superior y inferior

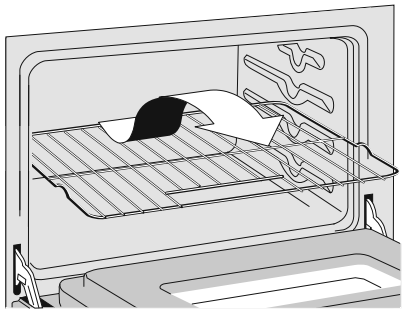
Ubicación del Respiradero del Horno

Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto.

Remoción y colocación de las Parrillas

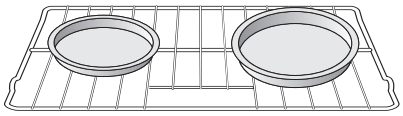
Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para colocar, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



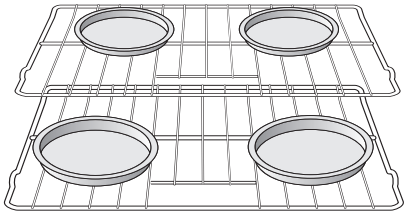
Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 solamente una parrilla, coloque en el centro del horno. Si se usan varias, empilar como se muestra.

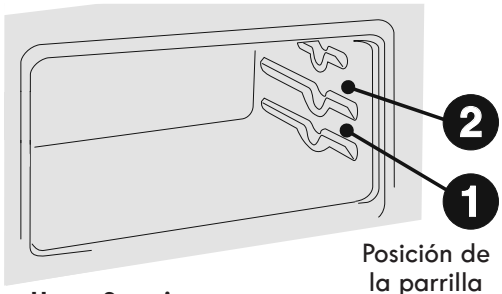


1 parrilla

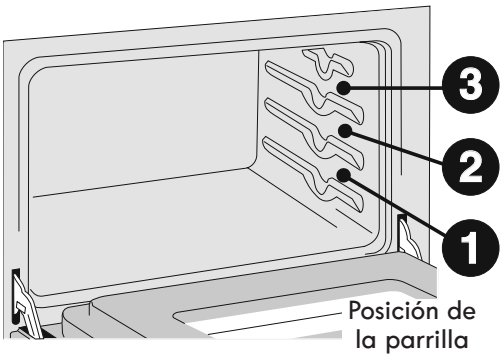
Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



Varias parrillas (horno inferior)



Horno Superior



Horno Inferior

Disposición de las Parrillas del Horno

COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRÍO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR

Alimento		Posición de la parrilla **Inferior**	**Superior**
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado		N/A	1 o 2
Horneado			
Para hornear en:	1 parrilla	1 o 2	1
	2 parrillas	1 & 3	N/A
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, cacerolas, trozos de carne pequeños o pollo		1 o 2	1 o 2
Pavo, asado o jamón		1	N/A

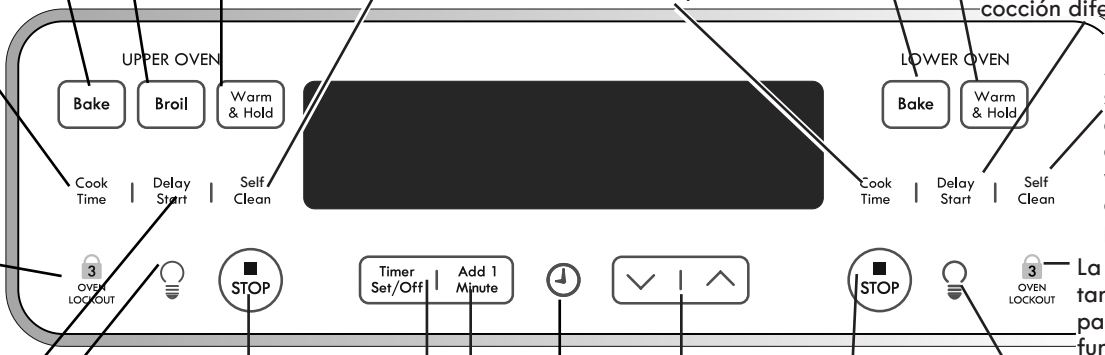
Nota: Siempre tenga precaución al retirar los alimentos.

Nota: Se recomienda no introducir alimento al interior de la cavidad hasta que el ciclo de pre-calentado haya terminado. El que puede causar un cocimiento insatisfactorio o quemado de la superficie del alimento si éste es colocado en el horno antes de ciclo completo.

Funciones de las Teclas de Control

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. **Las instrucciones detalladas para cada característica y función han sido incluidas más adelante en este Manual del Usuario.**

AVISO: Las ilustraciones e instrucciones en este documento solo se refieren a las operaciones del horno de abajo. Estas instrucciones también pueden aplicar al horno de arriba si se seleccionan las mismas funciones (excepto asar a la parrilla) al lado derecho del panel de control.



HORNEAR— Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.

ASAR A LA PARRILLA— Se usa para seleccionar la característica de asar a la parrilla.

LIMPIEZA— Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza y funciones de control definidas por el consumidor.

HORNEAR— Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.

TECLA CALENTAR Y MANTENER— Se usa para la función Calentar y Mantener.

BOTÓN DE ENCENDIDO DIFERIDO— Utilizado para programar la hora de inicio de la cocción. Puede usarse con "**COOK TIME**" para programar un ciclo de cocción diferido.

TECLA CALENTAR Y MANTENER— Se usa para la función Calentar y Mantener.

TIEMPO DE COCCIÓN DEL HORNO— Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.

TIEMPO DE COCCIÓN DEL HORNO— Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.

La tecla de STOP también es utilizada para activar la función de bloqueo del horno.

LIMPIEZA— Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza y funciones de control definidas por el consumidor.

La tecla de STOP también es utilizada para activar la función de bloqueo del horno.

BOTÓN DE ENCENDIDO DIFERIDO— Utilizado para programar la hora de inicio de la cocción. Puede usarse con "**COOK TIME**" para programar un ciclo de cocción diferido.

TERMINAR—Utilizado para anular cualquier programación a excepción de la hora y del cronómetro. Presione **STOP** para terminar la cocción.

RELOJ— Se usa para poner la hora del día.

TERMINAR—Utilizado para anular cualquier programación a excepción de la hora y del cronómetro. Presione **STOP** para terminar la cocción.

LUZ DEL HORNO— Se usa para encender y apagar la luz del horno.

LUZ DEL HORNO— Se usa para encender y apagar la luz del horno.

CONTADOR DE TIEMPO— Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción.

BOTÓN AGREGUE 1 MINUTO— Se usa para agregar 1 minuto a la Cuenta Regresiva del Reloj. Esta función funciona con el Temporizador de la Cocina solamente y no afecta las funciones de Tiempo de Cocción u hora de inicio (algunos modelos).

BOTONES DE FLECHA ARRIBA Y ABAJO— Utilizados junto a los botones función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el tiempo de encendido (cuando se programa un encendido automático), hora, borrar el programa del temporizador.

Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.

Para ajustar el reloj

El botón se utiliza para ajustar el reloj. El reloj puede ser ajustado para una operación de 12 a 24 horas. El reloj viene ajustado de fábrica para un modo de operación de 12 horas. Cuando el electrodoméstico es conectado por primera vez, o cuando la corriente eléctrica haya sido interrumpida, el indicador parpadeara junto con el mensaje "**PF**" (power failure). Ver instrucciones aquí abajo para ajuste de reloj.

Para ajustar el reloj

1. Presione el botón . "**CLO**" y la hora actual del día aparecerán en el indicador.
2. Presione los botones o para ajustar la hora correcta del día. Espere 5 segundos. La nueva hora del día aparecerá en el indicador.

Indicador de la temperatura

Su horno esta equipado con indicadores de temperatura individuales para cada horno. Cuando un modo de cocción es activado, la temperatura actual será mostrada e incrementara de acuerdo con el precalentado del horno. Cuando el horno haya llegado a la temperatura fijada, un sonido emitido por el horno servirá como recordatorio de que es tiempo de meter los alimentos dentro del horno. Esta función estará activa durante el modo de horneado solamente.

Ajuste de los Controles del Horno

Cambiar la Hora en el Indicador entre 12 o 24 Horas

1. Presione y sostenga el botón por 6 segundos. "**CLO**" y la hora del día aparecerán en el indicador luminoso. Un timbre sonara y el indicador mostrara ya sea "**12h**" (para un reloj a 12 horas) o "**24h**" (para un reloj a 24 horas).
2. Presione ^ o v para cambiar el indicador de la hora del día de 12 a 24 horas. El indicador mostrara ya sea "**12h**" o "**24h**".
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presiones el botón **Stop** para cancelar el cambio.
4. Re ajuste la hora correcta del día, tal como se describe en el párrafo anterior. Por favor tome en cuenta que si el modo de 24 horas se eligió el reloj mostrara de la hora en el rango de 0:00 hasta 23:59 horas.

Para programar el contador

El botón **Timer Set/Off** controla el contador. El contador de minutos sirve como un extra contador de minutos en la cocina que comenzara a timbrar cuando el tiempo ajustado haya pasado. El contador de minutos no comienza o termina la función de cocinado y no se puede activar durante el ciclo de auto-limpieza. El contador de minutos puede utilizarse independientemente durante cualquiera de las funciones de horneado o asado.

Para ajustar el contador

1. Presione **Timer Set/Off**. "**-- --**" y la palabra "**TIMER**" brillara en el indicador.
2. Presione ^ o v para ajustar el tiempo deseado en el indicador. Espere 5 segundos y la cuenta regresiva del tiempo comenzara.
3. Cuando el tiempo ajustado haya pasado, "**End**" y "**TIMER**" brillaran en el indicador. El contador timbrara 3 veces cada 7 segundos hasta que el botón **Timer Set/Off** se presione.

Para cancelar el Contador de Minutos antes de que el tiempo ajustado haya pasado: Presione **Timer Set/Off**. El indicador mostrara la hora del día.

Para configurar la Función Agregar 1 Minuto

Al pulsar la tecla **Add 1 minute,** se agrega 1 minuto al Minutero si esta función está activa. Si la función Minutero no está activa y se pulsa la tecla **Add 1 minute,** la función se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto.

Conversión de la temperatura (Fahrenheit / Celsius)

El botón **Broil** controla el modo en el que indicador mostrara la temperatura ya sea Fahrenheit o Celsius. El control del horno puede ser programado para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Celsius. El control electrónico viene ajustado de fábrica para operar en °F (Fahrenheit). Nota: Ambos hornos cambiaran el modo de indicador al mismo tiempo.

Para cambiar el indicador de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Presione y sostenga el botón **Broil** por 6 segundos. Un timbre sonara "---" aparecerá, las palabras "BROIL" brillaran en el indicador. Después de 6 segundos un timbre sonara y "F" o "C" aparecerá en el indicador. Si "F" aparece, el indicador esta ajustado a mostrar las temperaturas en Fahrenheit. Si "C" aparece, el indicador esta ajustado a mostrar las temperaturas en Celsius.
2. Presione ^ o v para cambiar entre el modo de mostrar la temperatura entre Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrara ya sea "F" o "C".
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presión **Stop** para rechazar el cambio.

Panel de control silencioso

El botón **Delay Start** controla la función del panel silencioso. Esta función permite al control del horno operar sin ninguno sonido o timbre cuando se necesite. Si se desea, el control puede ser programado para una operación silenciosa y luego regresar a la operación con sonidos y timbres regulares.

Para cambiar el control de sonido normal a una operación silenciosa

1. Presione y sostenga el botón **Delay Start** por 6 segundos. Un timbre sonara "-- --" aparecerá, las palabras "**DELAY**" brillaran en el indicador. Después de 6 segundos un timbre sonara y "**SP**" (speaker) o "**- -**" aparecerá en el indicador.
2. Presione ^ o v para cambiar entre la operación regular con sonido y una operación silenciosa. Si "**SP**" aparece, el control operara con sonidos y timbres normales. Si "**- -**" aparece, el control esta en modo de operación silenciosa.
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presión el botón **Stop** para rechazar el cambio.

Nota: El control siempre emitirá un sonido de beep cuando se encuentre a un minuto de terminar el contador y continuara haciendo ese sonido, este sonido será emitido sin tomar en consideración que el control este programado en el modo silencioso

Para usar la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Pulsar para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

Ajuste de los Controles del Horno

Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.

Programar o cambiar la temperatura de cocción

El botón **Bake** controla la función de horneado. El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F.

Ajuste del los controles para hornear:

1. Ajuste las parrillas interiores del horno.
2. Presione **Bake**, "**- - -**" las palabras "**BAKE**" aparecerán parpadeando en el indicador luminoso.
3. Presione ^ o v para ajustar la temperatura deseada. La temperatura deseada aparecerá, mientras que las palabras "**BAKE**" continuaran parpadeando en el indicador luminoso.
4. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y el icono del horno aparecerá en el indicador. Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de horneado deseada.
5. Ponga sus alimentos dentro del horno.

Presione el botón **Stop** para cancelar la control de horneado en cualquier momento.

Cambiar la temperatura del horno cuando la cocción ya ha empezado:

1. Una vez que el horno haya sido ajustado para hornear y la temperatura de horneado se necesite cambiar. Presione el botón **Bake**. "**- - -°**" aparecerá, las palabras "**BAKE**" empezaran a parpadear en el indicador.
2. Presione ^ o v para aumentar o disminuir el ajuste de la temperatura.
3. Espere 5 segundos. Las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador. Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de horneado deseada

Nota: Si el horno fue calentado recientemente debido a un horneado previo y permanece caliente, el símbolo del elemento de horneado podrá no aparecer en el indicador inmediatamente.

Tips del horneado: Charolas obscuros absorben mas calor que las vajillas brillantes , por lo tanto se podría presentar un tostado. Seria recomendado bajar la temperatura del horno para evitar tostado en algunos alimentos. Charolas obscuros son recomendados para tartas. Charolas brillantes son recomendadas para pasteles, galletas y panques. Charolas insoladas podrían aumentar el tiempo de horneado.

Ajuste para un horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas

El botón **Timer Set/Off** controla las funciones de horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas. El control del horno tiene una característica de ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar está características y obtener un horneado continuo.

Ajustar el control para una cocción continua:

1. Presione y sostenga el botón **Timer Set/Off** por 6 segundos. Un timbre sonara, "-- --" aparecerá y **TIMER** pararan en el indicador. Después de 6 segundos "**12h**" o "**- - h**" aparecerá en el indicador y control timbrara una vez.
2. Presione ^ o v para cambiar entre la función ahorro de energía 12 Horas o cocción continua. **Nota:** Si "**12h**" aparece, esto indica que el control esta ajustado para funcionar en el modo de ahorro de energía y si "**- - h**" aparece, esto indica que el control esta ajustado para una cocción continua.
3. Espera 5 segundos para aceptar el cambio (el indicador regresara a mostrar la hora del día) o bien presione el botón **Stop** para rechazar el cambio.

Ajuste del control para cierre del horno

El botón OVEN LOCKOUT controla la función de cierre de horno. Esta función automáticamente cierra y asegura la puerta del horno y previene que el horno se encienda. No inhabilita el reloj, el contador o las luces del interior del horno. Los hornos pueden ser cerrados individualmente.

Ajustar el control para la característica de cierre del horno:

Asegurarse que la puerta esta serrada. Presione y sostenga el botón OVEN LOCKOUT por 3 segundos. Después de 3 segundos un timbre sonara, las palabras "**DOOR**", "**LOCKED**" parpadearan y la palabra "**Loc**", el icono del horno, y la palabra 🔒 aparecerán en el indicador. Una vez que la puerta del horno este asegurada la palabra "**DOOR**" y "**LOCKED**" pararan de parpadear y permanecer en el indicador.

Para reactivar la operación normal del horno:

Presione y sostenga el botón OVEN LOCKOUT por 3 segundos. Un timbre sonara. El icono del horno, las palabras "**LOC**" y 🔒 desaparecerán del indicador. Las palabras "**DOOR**" y "**LOCKED**" parpadearan en el indicador hasta que la puerta del horno este completamente sin seguro. De esta manera el horno de empotre regresa a ser funcional en su totalidad. Nota: Debido a que el seguro del horno puede asegurar cada horno individualmente, el horno inferior puede ser usado cuando la función de cierre este activada en el horno superior.

Ajuste de los Controles del Horno

Para ajustar las funciones de cocción programada

El botones **Cook time** controla la función de cocción programada. El contador automático de la función cocción programada apagara el horno después de haber cocinado la cantidad de tiempo que usted haya seleccionado.

Para programar el horno para que inicie a cocer inmediatamente y se apague automáticamente (Cocción programada):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Ajuste las parrillas interiores del horno y ponga sus alimentos dentro del horno.
3. Presione el botón **Bake**, las palabras "**BAKE**" parpadearan y "**- - -**" aparecerá en el indicador.
4. Presione ^ o v par ajustar la temperatura deseada. Las palabras "**BAKE**" continuaran a parpadear y la temperatura deseada aparecerá en el indicador.
5. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador.
6. Presione el botón **Cook time**. Las palabras "**TIMED**" empezaran a parpadear y "**-- --**" aparecerá en el indicador.
7. Presione ^ o v hasta que el tiempo deseado de cocción aparezca en el indicador.
   Nota: El tiempo de cocción puede ajustarse en cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
8. Espere 5 segundos, el indicador mostrara la hora del día.

Nota: Después que la función de cocción programada haya sido activada, presione **Cook time** para mostrar el tiempo restante de cocción en esta función. Una vez que la función de cocción programa empiece a hornear, un timbre sonara cuando la temperatura del horno alcance la temperatura a la que el horno fue ajustada.

Presione **Stop** cuando la cocción termine o en cualquier momento para cancelar esta función.

Cuando el tiempo ajustado haya pasado:

1. "**End**" aparecerá en el indicador y el horno se apagara automáticamente.
2. El control timbrara 3 veces. El control continuara timbrando 3 veces cada 30 segundos hasta que el botón **Stop** sea presionado.

Para ajustar las funciones de cocción encendido diferido

Los botones **Delay Start** controla la operación de la función encendido diferido. El contador automático prenderá y apagara el horno en las horas que han sido previamente seleccionadas. El horno puede ser programado para operar inmediatamente y apagarse automáticamente o comenzar a hornear mas tarde y apagarse automáticamente.

Nota: Si su reloj está ajustado para mostrar la hora del día en el modo de 12 horas esta función no podrá ser ajustada por con mas de 12 horas de anticipación. Si se necesita un retardo de 12-24 horas, programe el control en el modo de 24 horas.

Para programar el horno para un comienzo diferido y apagado automático (Delayed Start Bake):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Ajuste las parrillas interiores del horno y ponga sus alimentos dentro del horno.
3. Presione el botón **Bake**. Las palabras "**BAKE**" parpadearan y "**- - -**" aparecerá en el indicador.
4. Presione ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca. Las palabras "**BAKE**" continuaran a parpadear y la temperatura deseada aparecerá en el indicador.
5. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador.
6. Presione **Delay Start**. Las palabras "**DELAY**" parpadearan y "**-- --**" aparecerá en el indicador.
7. Presione ^ o v hasta que el tiempo deseado aparezca en el indicador.
8. Espere 5 segundos, la hora actual del día aparecerá en el indicador. **Nota:** Si es necesario apagar el horno después de un tiempo seleccionado, presione **Cook Time** para este paso.
9. Cuando el tiempo deseado se ajuste, el icono del horno aparecerá en el indicador y el horno comenzara el horneado a la temperatura previamente seleccionada.

Presione el botón **Stop** cuando la cocción este completa o en cualquier momento para cancelar esta función.

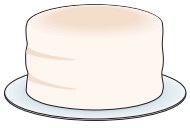
⚠ATENCION Tenga cuidado con las características de cocción programada y encendido diferido. Alimentos perecederos tales como la leche, los huevos, el pescado, las carnes o la carne de ave deben estar refrigerados antes de la cocción. Sin embargo, incluso si se han refrigerado, estos alimentos no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían ser removidos del horno inmediatamente después de terminar la cocción.

Ajuste de los controles del horno

Horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer cacerolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

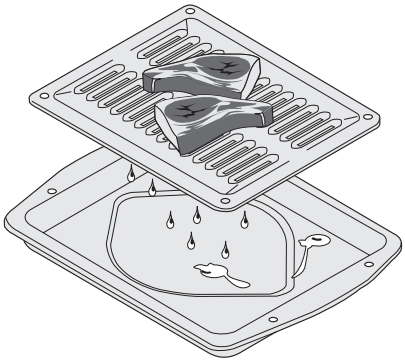
Problemas de horneo y tabla de soluciones		
Problemas	**Causas**	**Corrección**
Las galletas se queman por encima.	• Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • La rejilla del horno está muy baja. • Muchas galletas en la rejilla del horno. • El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Posicione bien la rejilla del horno. • Elija sartenes que permitan 2" a 4" (5.1cm a 10.2 cm) de espacio por todos lados. • Utilice una película de aluminio ligera.
Los pasteles están muy negros por encima o debajo.	• Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • La rejilla del horno está muy baja o muy alta. • El horno muy caliente.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Posicione bien la rejilla del horno. • Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.
Los pasteles no están bien horneados en el centro.	• El horno muy caliente. • Recipiente de talla incorrecta. • Recipiente no está en el centro del horno.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado. • Use la talla del recipiente recomendada en la receta. • Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 2" a 4" (5.1cm a 10.2 cm) de espacio por todos lados.
Los pasteles no están nivelados.	• La estufa está desnivelada. • El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena. • La rejilla está desnivelada.	• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato. • Asegúrese que halla 2" a 4" (5.1cm a 10.2 cm) de espacio por todos lados. • No use recipientes que están desnivelados o endentados.
La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina. 	• El horno está muy frío. • El horno está muy lleno. • El horno se abre constantemente.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar. • Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.

Ajuste de los Controles del Horno

No incluido con el electrodoméstico

Broil (Asar a la parrilla)

Asar es un método para cocinar cortes tiernos de carne por medio del calor directo debajo del elemento para asar del horno. Colocar asadera y el inserto (No incluido con el electrodoméstico) directamente sobre el quemadores. Colocar la parrilla en la posición deseada mientras el horno está frío.
Nota: Asar este disponible en el horno superior solamente.



Nota: La charola y el asador no son incluidos en el electrodoméstico. Este kit se puede comprar a través del Sears a 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663). Pregunte por el kit pasa asar *5304442087.*

⚠ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

Nota: La asadera y el inserto permiten drenar la grasa que gotea y así mantenerla alejada del gran calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.

Programación del horno para asar a la parrilla:

1. Ajuste las parrillas del horno mientras que este está frío.
2. Presione **Broil.** "**---**" aparecerá y las palabras "**BROIL**" parpadearan en el indicador.
3. Presione ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca en el indicador.
4. Espere 5 segundos, las palabras "**BROIL**" pararan de parpadear y el icono del horno aparecerá en el indicador. El horno comenzará a asar. La temperatura deseada permanecerá en el indicador.
5. Precaliente el asa elemento durante 5 minutos.
6. Coloque la rejilla al sartén asador. Luego coloque el alimento sobre la rejilla. **NO** use el sartén asador sin su rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
7. Coloque el sartén en la parrilla del horno. **Cierre la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**

   Nota: Si se deja abierta la puerta del horno por 1 minuto o durante asado causara un código de los controles electrónicos "d-0" y sonora una alarma para recordar cerrar la puerta. Si la puerta del horno no es cerrada des puede otros 30 segundos. El controlar cancelara el asado. Una vez que la puerta del horno sea cerrada, el controlador reto mara la temperatura que se había seleccionado originalmente y aparecerá en la pantalla.
8. Primero ase un lado hasta que el alimento esté dorado; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento.
9. Para cancelar esta función o se bien ya se ha terminado de asar a la parrilla presione el botón **Stop**.

Precalentamiento

El precalentamiento es sugerido cuando grille pedazos de biftec (retire la parrilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 5 minutos.

Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.

Trucos para la limpieza del rostizador:

Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
Para evitar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de cocer. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
Limpie lla parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

Ajuste de los Controles del Horno

Para configurar la función Sabath (para uso en Sabath y otros Feriados Judíos)

Las teclas **Cook time TIEMPO DE COCCIÓN** e **Delay Start INICIO DEMORADO** se usan para configurar la función Sabath. Esta función se puede usar sólo con la tecla **Bake**. La temperatura del temperatura del horno se puede fijar más alta o más baja después de configurar la función Sabath (se debe usar la función de ajuste de la temperatura del horno sólo durante los Feriados Judíos); sin embargo, el visor no mostrará ningún dato ni emitirá alarmas que indiquen si el cambio se produjo correctamente. Una vez que el horno esté correctamente configurado usando Hornear con la función Sabath activa, el horno permanecerá encendido (ON) hasta que se lo apague. Esto anula la función de Ahorro de Energía de 12 horas predeterminada de fábrica.

Si se necesita la luz del horno durante la función Sabath, pulse (💡) antes de activar dicha función.

Una vez que se encienda la luz del horno (ON) y la función Sabath esté activa, la luz permanecerá encendida hasta que se desactive la función Sabath (OFF). Si es necesario que la luz del horno esté apagada, apáguela antes de activar la función Sabath.

NOTAS IMPORTANTES: No es aconsejable intentar activar ninguna otra función del programa que no sea **HORNEAR** mientras la función Sabath esté activa. SÓLO funcionarán las siguientes teclas después de definir dicha función: ^, v, **Bake** & **Stop**. TODAS LAS DEMÁS TECLAS no funcionarán una vez que se haya activado correctamente la función Sabath.

Para Programar el Horno para Comenzar a Hornear de Inmediato y Activar la función Sabath:

1. Asegúrese de que el reloj marque la hora correcta del día.
2. Coloque la comida en el horno.
3. Presione **Bake**. "**---**" aparecerá, "**BAKE**" parpadearán en el indicador.
4. Presione ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca. Las palabras "**BAKE**" parpadearán en el indicador.
5. Espere 5 minutos, "**BAKE**" pararán de parpadeara y el icono aparecerá en el indicador.
6. Si usted desea ajustar el control del horno para un ciclo **de cocción programada y encendido diferido hágalo en este momento**. Si no salte estas instrucciones y refiérase al paso numero 7. Refiérase a la sección ciclo de **Cocción programada** (Pasos completos 5-8) / **Encendido diferido** (Pasos completos 6-8) para obtener las instrucciones completas. Recuerde que el horno se apagará después de usar los ciclos de cocción programada y encendido diferido, de ahí que solamente podrá ser usado una vez durante los días festivos judíos/Sabbath. El tiempo máximo para un encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.
7. El horno se encenderá y comenzará a calentar.
8. Presione y sostenga los botones **Cook time** y **Delay start** por lo menos 3 segundos. La palabra **SAb** aparecerá en el indicador. Una vez que SAb aparezca en el indicador el control no timbrara cuando se toque los botones o indicara cualquier otro cambio. El horno fue debidamente ajustado para funcionar bajo la función de Sabbath.
   Nota: Usted puede cambiar la temperatura del horno una vez que haya comenzado el horneado presionando el botón **Bake** el botón ^ o v para ajustar la temperatura que usted desea (solamente para días feriados Judíos). Recuerde que **el control del horno ya no timbrará ni se visualizará ningún otro cambio posterior** una vez que el horno está correctamente configurado para la función Sabath.
9. El horno se puede apagar en cualquier momento presionando el botón **Stop** (Esta apagará el horno y la función Sabath -OFF-).
10. Para apagar la función Sabath, presione y sostenga ambos botones **Cook time** y **Delay start** por al menos 3 segundos.

En caso de falla o corte de energía, el horno se apagará. Cuando se restituya el servicio eléctrico, el horno no se volverá a encender automáticamente. El horno recordará que está configurado para la función Sabath y la comida se puede retirar en forma segura del horno mientras esté en la función Sabath. Sin embargo, el horno no se podrá volver a encender hasta después de finalizada la función Sabath. Después de que finalice la práctica de Sabath, desactive esta función (OFF). Pulse las teclas **Cook time** y **Delay start** . **SAb** desaparecerá del indicador y el horno se podrá usar con todas las funciones normales. Para obtener más información sobre los electrodomésticos que incluyen la función Sabath, visite el sitio Web **http:\\www.star-k.org**.

Ajuste de los Controles del Horno

Ajuste de la función "Warm & Hold[MR]"

El botón **Warm & Hold** ENCIENDE la función "Warm & Hold" Calentar y mantener caliente), la cual mantendrá una temperatura de 170° F en el horno. Esta característica mantiene los alimentos horneados y listos para servir por hasta 3 horas después de haber terminado el horneado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" APAGARÁ el horno automáticamente. Esta función puede ser utilizada sin ninguna otra operación, o puede ser utilizada después de la cocción usando las funciones "**TIMED BAKE**" o "**DELAY START BAKE**". **No utilizar** la función de Mantener Caliente para calentar alimentos fríos.

Para activar la función "Warm & Hold":

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque el alimento horneado en el horno.
2. Presione el botón **Warm & Hold.** Las palabras "**WARM**" parpadearán and "**HLd**" aparecerá en el indicador.
   Nota: Si ningún botón es presionado durante los siguientes 25 segundos después de haber seleccionado esta función la función será cancelada.
3. Espere 5 segundos, "**WARM**" pararan de parpadear, la palabra "**HLd**" permanecerá encendida y el icono del horno aparecerá en el indicador.
4. Para apagar la función "Warm & Hold" en cualquier momento presione el botón **Stop**.
   Nota: La función "Warm & Hold" se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para programar la función "Warm & Hold" para ENCENDERSE automáticamente:

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque los alimentos horneados en el horno. Programe el horno para "**Timed Bake**" o para "**Delay Start Bake**" según su elección.
2. Presione el botón **Warm & Hold. Las palabras** "**WARM**" parpadearán y "**HLd**" aparecerá en el indicador.
   Nota: Si ningún botón es presionado durante los siguientes 25 segundos después de haber seleccionado esta función y la función será cancelada así como las funciones previamente seleccionadas.
3. Espere 5 segundos, las palabras "**WARM**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador. Además la temperatura programada aparecerá en el indicador.
4. Cuando el tiempo de horneado termine, la función para mantener caliente sus alimentos se encenderá automáticamente. La temperatura deseada, las palabras, "**BAKE**" y "**TIMED**" desaparecerán. "**HLd**" aparecerá. Las palabras el icono del horno permanecerán en el indicador.
   Nota: La función "Warm & Hold" se apagará automáticamente después de 3 horas.

   Presionando el botón **Stop** en cualquier momento parará cualquier operación de horneado.

Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus horas de recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione el botón **Bake** durante 6 segundos. La temperatura pre-ajustada de fábrica aparecerá y las palabras "**UPPER**" y "**LOWER**" parpadearán en el indicador.
2. Para incrementar la temperatura use el botón ^ para ajustar el cambio deseado. La temperatura puede incrementar hasta 35°F (19°C). Para disminuir la temperatura presione el botón v para ajustar el cambio deseado. La temperatura puede disminuir hasta 35°F (19°C).
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio de temperatura y el indicador regresara a mostrar la hora del DIA. Presione el botón **Stop** para rechazar el cambio si es necesario.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de auto limpieza.

Limpieza del Horno

⚠ ATENCION **Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. NO deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies calientes de la puerta del horno.**

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a otra habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

⚠ ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.

⚠ ATENCION Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse APAGADO. **Los elementos pueden estar calientes** todavía y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.

Ciclo de Autolimpieza

Un horno autolimpiante se limpia por si mismo a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Estas temperaturas son bastante más elevadas que las temperaturas de cocción normales.

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **Retire la parrilla de asar, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- **Parrillas Porcelanizadas:** Algunos hornos vienen con parrillas con capa de porcelana, las cuales pueden permanecer dentro del horno en el ciclo de auto-limpieza. No limpiar este lubricante vegetal de las parrillas. Es importante que las paredes del horno tengan siempre una capa de aceite vegetal. Para obtener un resultado optimo de las parrillas, aplicar una capa delgada de aceite vegetal en los extremos de esta ya sea mientras se realiza el ciclo de auto-limpieza o cuando la parrilla muestre dificultades en deslizamiento.
- **Parrillas cromadas:** Algunos modelos vienen con parrillas cromadas, las cuales tienen que ser removidas durante el ciclo de auto-limpieza o cuando estas hayan cambiado a un color azulado. Si son dejadas dentro del horno, una vez completado el ciclo y una vez que se haya enfriado el horno, tallar con un papel de cera o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de ensalada (esto facilitara el deslizamiento de la parrilla a su posición original). Limpiar parrillas cromadas utilizando limpiadores suaves y siguiendo las instrucciones del producto. Enjuagar con agua limpia y secar.
- Antes de empezar el ciclo de auto-lavado, limpiar manualmente el armazón, el contorno de la puerta y la pequeña área del centro del horno. Estas superficies no están incluidas en el área de auto-limpieza. Usar jabón y agua. Residuos de alimentos quemados pueden ser limpiados con un cepillo de nylon y agua. NO limpiar manualmente el empaque de la puerta, sino la puerta quedara dañada.

Limpieza del Horno

Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno.

Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

⚠ ATENCION Para evitar quemaduras, tener cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de autolimpieza. Parase al costado del horno cuando se abre la puerta para permitir la salida del aire caliente.

⚠ ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

Para iniciar el ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido

Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de 2 horas de duración para **manchas ligeras**, un ciclo de 3 horas para **manchas promedio**, o un ciclo de 4 horas para **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de autolimpieza:

Para configurar los controles para un ciclo de auto limpieza o de auto limpieza diferida

(**Nota:** Si usted no desea iniciar un ciclo de auto limpieza diferido, omita los pasos 2 y 3.)

1. Asegúrese que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno este cerrada.
2. Presione **Delay start**. Y la palabra "**DELAY**" parpadeará.
3. Presione y sostenga el botón ^ para definir el tiempo en que se desea iniciar el ciclo de auto limpieza diferido. Deje de presionar el botón una vez que el tiempo deseado aparezca en el indicador.
4. Presione el botón **Self Clean** o **Flex clean** (algunos modelos). "**CLN** - - -" aparecerá en el indicador.
5. Presione ^ o v una vez. "3:00" aparecerá en el indicador para indicar un ciclo de 3 horas. Presione v hasta que aparezca "2:00" en el indicador para un ciclo de 2 horas o ^ hasta que aparezca "4:00" para un ciclo de 4 horas.

   Tan pronto como los controles son configurados, el seguro accionado del motor empezará a cerrarse automáticamente y la luz del indicador de "DOOR" y "LOCKED" resplandecerá. **NO** abra la puerta mientras la luz este parpadeando (demora alrededor de 15 segundos para que puerta del horno se bloquee).
6. "**CLn**" aparecerá en el indicador durante el ciclo de auto limpieza y la luz de "DOOR" y "LOCKED" brillara hasta que el ciclo de limpieza haya sido terminado o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.

Cuando el ciclo de auto limpieza ha terminado:

1. Aparecerá en el indicador "**Hot**" y las palabras "Clean", "DOOR" y "LOCKED" seguirán brillando en el indicador.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante casi 1 HORA y la palabra "DOOR" y "LOCKED" ya no aparezca en el indicador la puerta del horno puede ser abierta.

NOTA: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un trapo húmeda o papel toalla.

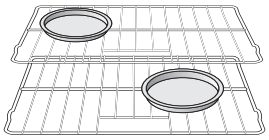
Para parar o interrumpir de un ciclo de auto limpieza seleccionado

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de auto limpieza:

1. Presione **Stop.**
2. Aparecerá en el indicador "**Hot**" y las palabras "DOOR" y "LOCKED" seguirán brillando en el indicador
3. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la palabra "DOOR" y "LOCKED" desaparezca del indicador, la puerta del horno puede ser abierta.
4. Vuelva a iniciar el ciclo de auto limpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

Cuidado y Limpieza General

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que el horno este fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

Superficies	Como Limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. No restregar ni usar limpiadores multiuso, amoníaco, limpiadores en polvo ni limpiadores para horno que se venden en los comercios. Pueden rayar y decolorar el aluminio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. **NO** use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Antes de limpiar el panel de control, coloque todos los controles en la posición "OFF" y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar. Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto (algunos modelos), Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. **NO** use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del horno 	• **Parrillas Porcelanizadas:** Algunos hornos vienen con parrillas con capa de porcelana, las cuales pueden permanecer dentro del horno en el ciclo de auto-limpieza. No limpiar este lubricante vegetal de las parrillas. Es importante que las paredes del horno tengan siempre una capa de aceite vegetal. Para obtener un resultado optimo de las parrillas, aplicar una capa delgada de aceite vegetal en los extremos de esta ya sea mientras se realiza el ciclo de auto-limpieza o cuando la parrilla muestre dificultades en deslizamiento. • **Parrillas cromadas:** Algunos modelos vienen con parrillas cromadas, las cuales tienen que ser removidas durante el ciclo de auto-limpieza o cuando estas hayan cambiado a un color azulado. Si son dejadas dentro del horno, una vez completado el ciclo y una vez que se haya enfriado el horno, tallar con un papel de cera o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de ensalada (esto facilitara el deslizamiento de la parrilla a su posición original). Limpiar parrillas cromadas utilizando limpiadores suaves y siguiendo las instrucciones del producto. Enjuagar con agua limpia y secar.
Puerta del horno 	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas.** NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. **NO** limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con auto-limpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Cuidado y Limpieza General

Limpieza de la cubierta y de las cabezas, tapas y rejillas de los quemadores

La cubierta está diseñada para facilitar su limpieza. Debido a que los quemadores a gas son sellados, la limpieza se hace más fácil cuando se limpian los derrames inmediatamente.

Limpie con frecuencia la cubierta y las cabezas y tapas de los quemadores. Si se mantienen los orificios de la cabeza del quemador limpios, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes instrucciones:

LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE. No trate de sacar o levantar la cubierta.

⚠ATENCION Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.

⚠ATENCION Cualquier adición, cambio o conversiones requeridas para que este electrodoméstico funcione satisfactoriamente debe ser hecho por un Centro de Servicio Sears autorizado. Teléfono **1-888-SU-HOGAR®**

No retire ninguna pieza de la cubierta hasta que se hayan enfriado completamente y que sea seguro manipularlas. No haga funcionar los quemadores sin las tapas o sin las cabezas en su lugar.

Para limpiar las tapas y cabezas de los quemadores superiores- Use una esponja de restregar jabonosa o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas y cabezas de los quemadores superiores. La abertura de los orificios (o rendijas) alrededor de las cabezas de los quemadores deben ser limpiados con frecuencia. Si quedan residuos en estos orificios, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar los orificios o rendijas. Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado del quemador—**NO PERMITA QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTRE EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LOS ORIFICIOS. SIEMPRE** mantenga las tapas y las cabezas de los quemadores superiores en su lugar cuando los mismos estén en uso.

Para limpiar las rejillas - Verifique que los quemadores y rejillas estén fríos antes de colocar la mano, un recipiente, paños de limpieza u otro material sobre ellos. Las parrillas de hierro fundido del quemador del quemador se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque las parrillas con un paño – no las coloque sobre la tapa de cocina mientras están mojadas. Verifique que las parrillas estén colocadas en forma segura sobre los quemadores.
Cualquier residuo debe ser retirado con la ayuda de una esponja jabonosa. Enjuague con una solución 4:1 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, recubra los lugares difíciles con un papel remojado en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa.

Para limpiar la cubierta y las áreas contorneadas de la cubierta - Si ocurra un derrame sobre o dentro de las cavidades o contornos de la cubierta, cubra el derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.
No use limpiadores abrasivos fuertes en la cubierta. Los mismos rayan la porcelana. Enjuague completamente cualquier limpiador suave que se haya usado en la superficie, o de lo contrario la cubierta de porcelana se puede dañar durante el calentamiento. NO use agentes de limpieza para hornos en aerosol en la cubierta de la estufa.

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos Modelos)

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se requiere cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Consulte la tabla sobre Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

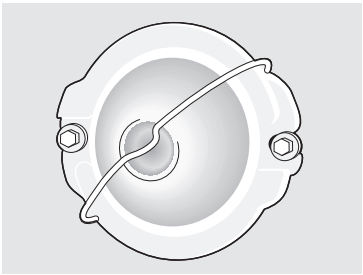
Cambio de la luz del horno

Para algunos modelos, la luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también se puede hacer funcionar manualmente presionando ⏻. En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.**

Cambio de la luz del horno:

PRECAUCIÓN: VERIFICAR QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal
2. Usar un guante de cuero para protección contra posibles vidrios rotos.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para artefactos de 40 watts.
4. Para los modelos que tienen protector de vidrio, presionar el sostén para liberar el protector de vidrio, cambiar el foco de luz y volver a colocar el protector de vidrio.



Cuidado y Limpieza General

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable inferior

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, deposite la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

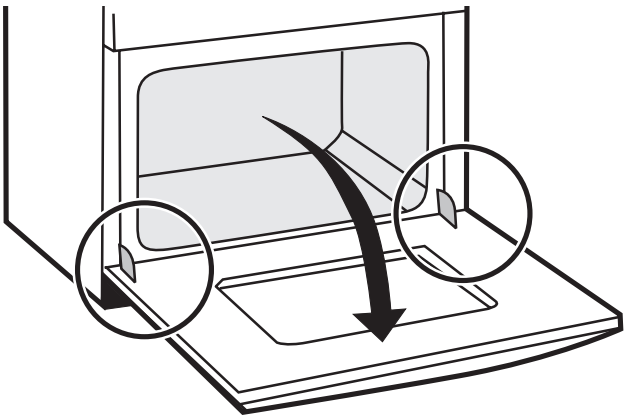
La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).



Door Hinge locations with oven door fully open
Figure 1

2. Tire de los bloqueos de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Fig. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.

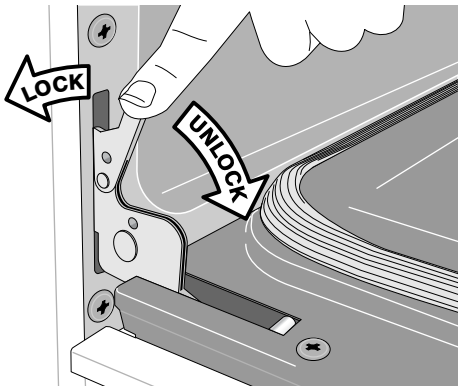


Figure 2

3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).

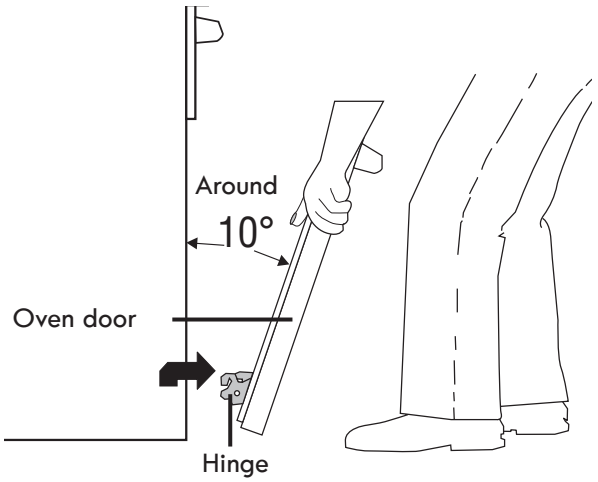


Figure 3

4. Cierre la puerta hasta el tope de asar vea Fig. 3.
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Fig. 4).

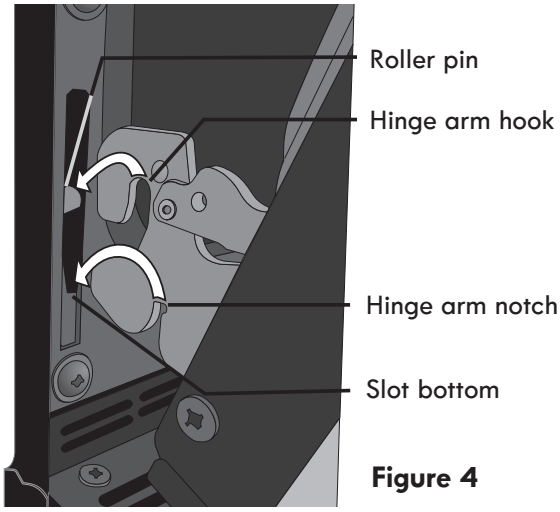


Figure 4

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de remoción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Fig. 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la Fig. 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio.** Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código "F".	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse **STOP** para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse **STOP** y consulte un servicio autorizado.
Se visualiza "d-O".	La puerta quedó abierta y los controles están definidos para el ciclo de auto-limpieza o el asador.
Instalación defectuosa **Malos resultados al hornear** **Unidad no nivelado.**	Colocar la parrilla en el centro del horno.
	Colocar la parrilla del horno a nivel.
	Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador.
	Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.
	Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos.
La luz del horno no funciona.	Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.
Ruido del ventilador durante la función de cocinado.	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continua trabajando aún cuando el horno este apagado.
La unidad de superficie no calienta.	La perilla de control de superficie no ha sido girada por completo hacia LITE. Empújale y gire la perilla de control de superficie hacia LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla de control según el tamaño de llama deseado.
	Los puertos del quemador están atorados. Véase "Quemadores de superficie" en la tabla de Cuidado y Limpieza para instrucciones de limpieza adicionales.
	El cable de corriente de la cocina se encuentra desconectada del enchufe. Asegúrese que el cable esté conectado de manera segura al enchufe.
	Interrupción de la corriente eléctrica.
	Asegúrese que el suministro de gas se encuentre encendido.
El quemador tiene la mitad de la llama.	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.
	La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General".
La llama del quemador es anaranjada.	Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneo. Vea "**Ajuste de la temperatura del horno**" en el Manual del usuario.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj.
	Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes.
	El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.
	El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.
	Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local.
	Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe.
	Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en **Configurar los Controles del Horno** y seguir las instrucciones.
	Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente.
	Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.
El horno produce demasiado vapor al asar.	**Cierre la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**
	Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.
	La carne no se cuece correctamente. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Cortar la grasa sobrante para evitar que se enrolle, pero no cortar la parte magra.
	La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.
	Asadera usada sin rejilla o rejilla cubierta con una lámina. **NO** usar la asadera sin la rejilla o cubrirla con un papel de aluminio.
	Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	Asegurar que la puerta del horno esté cerrada.
	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
	El ciclo de limpieza fue interrumpido. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadora del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadora del horno.
	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»:** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Notas

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC